



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001696

Registrata in data 29 Ago 2017 alle ore 10:20

da **MARIANNA IAQUINTO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Flowerpizza senza glutine

Sotto ogni rosa di crudo si nasconde il fior di latte, taleggio ed al centro la rucola, pomodoro pachino e ciliegina di bufala.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Farina 250 g
Acqua 190 g
Olio 5 g
Sale 12 g
Lievito madre (criscito) 7-8 g

n. 6 fette prosciutto crudo
fior di latte 70 g
taleggio 30 g
rucola q.b.
n. 2 pomodori pachino
n. 1 ciliegina di bufala da 20 g

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco e poi aggiungere il fior di latte, taleggio ed al centro la rucola, pomodoro pachino e ciliegina di bufala e le rose di prosciutto crudo.